

Lundi 29 Janvier

Entrée

CREPE AU FROMAGE

Plat

ESTOUFFADE DE BOEUF

LCL 

Garniture

CHOU VERT A LA
POLONAISE KAPUSTA

Fromages

FROMAGE BLANC BIO

LCL ET SUCRE EQUIP 



Desserts

FRUIT

Mardi 30 Janvier

Entrée

CAROTTES RAPEES

Plat

FARFALLES EPINARD ET
CHEVRE

Fromages

BRIE

Desserts

YAOURT BIO LCL A LA

MANGUE  

Mercredi 31 Janvier

Entrée

SALADE VERTE BIO

CREMEUSE 

Plat

STEAK HACHE CHAR VF

SAUCE MOUTARDE 

Garniture

PUREE DU COSTAUD

Fromages

CAMEMBERT BIO COUPE



Desserts

CREPE CHANTILLY

Judi 01 Février

Entrée

MACHE ET BETTERAVE
VINAIGRETTE CREMEUSE

Plat

SAUTE DE VOLAILLE VF

AU PAPRIKA 

Garniture

POEELE FORESTIERE

Fromages

COULOMMIERS BIO 

Desserts

CREPE CHANTILLY
FRUIT

Vendredi 02 Février

Entrée

HARICOTS BEURRE EN
SALADE

Plat

COLIN D ALASKA PDU
FACON BOUILLABAISSE 

Garniture

COQUILLETES BIO 

Fromages

PETIT MOULE

Desserts

FRUIT

Lundi 05 Février

Entrée

OEUF DUR MAYONNAISE

Plat

STEAK HACHE CHAR VF
AU JUS 

Garniture

PETITS POIS BIO 

Fromages

CARRE

Desserts

FRUIT

Mardi 06 Février

Entrée

VELOUTE DE LENTILLE
CORAIL

Plat

EMINCE DE VOLAILLE VF
FACON TIKKA MASSALA 

Garniture

POMMES CHIPS

Fromages

EDAM BIO 

Desserts

COMPOTE DE POMME
MANGUE

Mercredi 07 Février

Entrée

BETTERAVES
VINAIGRETTE



Plat

TAJINE DE VOLAILLE VF
MIEL ET CITRON 

Garniture

SEMOULE

Fromages

YAOURT NATURE BIO LCL
ET SUCRE EQUIP   

Desserts

FRUIT

Judi 08 Février

Entrée

SALADE VERTE BIO 

Plat

BOLOGNAISE AU THON
ET EMMENTAL

Garniture

TORTIS

Fromages

PYRENEES

Desserts

FRUIT
YAOURT AROMATISE

Vendredi 09 Février

Entrée

TABOULE A L ORIENTALE

Plat

OMELETTE SAUCE
PROVENCALE

Garniture

HARICOTS VERTS A L AIL

Fromages

EMMENTAL BIO LCL 

Desserts

FRUIT

Découvrir pour mieux grandir !

Des menus équilibrés et des recettes variées qui privilégient les produits frais, locaux et de saison.

Lundi 12 Février

Entrée

SALADE MILANAISE

Plat

CARRY DE DINDE VF A
L'INDIENNE 



Garniture

CHOU FLEUR PERSILLE

Fromages

TOMME GRISE

Desserts

CREME DESSERT
VANILLE BIO LCL  

Mardi 13 Février

Entrée

FRIAND AU FROMAGE

Plat

MARMITE DE POISSON
PDU A L ORIENTALE 

Garniture

CEREALES
GOURMANDES

Fromages

GOUDA BIO 

Desserts

FRUIT

Mercredi 14 Février

Entrée

TERRINE DE LEGUMES
SAUCE BULGARE

Plat

FILET DE LIEU PDU
MEUNIERE 


Garniture

GRATIN DE POTIRON

Fromages

YAOURT NATURE

Desserts

FRUIT BIO (COUPE) 

Jeudi 15 Février

Entrée

NEM AU POULET ET
SALADE

Plat

EMINCE DE BOEUF LQV A
LA COREENE

Garniture

RIZ CREOLE

Fromages

CARRE FRAIS BIO 

Desserts

FRUIT
SMOOTHIE POIRE MIEL
DU CHEF 

Vendredi 16 Février

Entrée

CHOU ROUGE
VINAIGRETTE

Plat

ROTI DE PORC VF AU
ROMARIN 

Garniture

JULIENNE DE LEGUMES

Fromages

FOL EPI

Desserts

MADELEINE BIO 

Découvrir pour mieux grandir !

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui privilégient les produits frais, locaux et de saison.

Lundi 19 Février

Entrée

SALADE VERTE BIO

CREMEUSE 

Plat

FRICASSE DE VOLAILLE
VF A LA PROVENCALE 

Garniture

SEMOULE AUX LEGUMES

Fromages

VACHE QUI RIT

Desserts

COCKTAIL DE FRUITS

Mardi 20 Février

Entrée

COQUILLETES BIO

COUP DE SOLEIL 

Plat

COLIN D ALASKA PDU
CRISPY ET CITRON 

Garniture

CORDIALE DE LEGUMES

Fromages

PETIT FILOU FRUIT

Desserts

FRUIT

Mercredi 21 Février

Entrée

TRIO DE CRUDITEES
SAUCE ACHARD

Plat

STEAK HACHE CHAR VF
AU PAPRIKA 

Garniture

POMME VAPEUR
PERSILLEE

Fromages


SAINT-PAULIN BIO 

Desserts

COMPOTE DE POMME
LCL DU CHEF  

Jeudi 22 Février

Entrée

POTAGE DE LEGUMES
DU CHEF 

Plat

GRATIN DE GNOCCHETTI
ET BROCOLIS

Fromages

PETIT COTENTIN

Desserts


GATEAU ANNIVERSAIRE
BAVAROIS CARAMEL
POIRES
YAOURT BIO LCL AUX
MARRONS  

Vendredi 23 Février

Entrée

RILLETTE DE SAUMON A
LA CIBOULETTE

Plat

SAUTE DE BOEUF LCL AU
CURRY 

Garniture

POMME PUREE

Fromages

CAMEMBERT

Desserts

FRUIT BIO 